



## 2013 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

96 points pour le Brunello d'Allegrini

## Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, reflets grenat. Très beau nez de Brunello avec des notes de fruits rouges à noyau, de noix, de noisette et de caramel. La bouche dévoile une jolie élégance, soutenue par des notes de sous-bois et de splendides arômes de fruits, accompagnés de discrètes notes toastées et des tannins très mûrs; finale sur une belle minéralité et une légère fraîcheur.

#### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:ItalieRégion:ToscaneSous-région:MontalcinoProducteur:San Polo-Allegrini

Notation(s): James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 96/100

Elevage: 24 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Sangiovese grosso

**Référence:** 0926913



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Origine: Italie

Notation(s): James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Wine

Enthusiast 96/100

Cépage(s): 100% Sangiovese grosso

Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0 %

Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le

décanter.